

オリジナルデザインの電気自動車 『日産リーフ』納車



最優秀賞に選ばれた中山寛菜さん

2月7日、走行中に二酸化炭素を排出しない次世代エコカー、『日産リーフ』の納車式が行われました。
町では、電気自動車の導入に当たり、町民の皆さんから親しみをもたれ環境保全活動推進をアピールできるよう、オリジナルデザインを、町内の中学生より募集し、今回の納車式でお披露目されました。
最優秀賞に選ばれた中山寛菜さん（本郷中2年）の今回のデザインのテーマは、「車の名前”リーフ”にちなんで、葉が育ち 緑豊かな 明るい未来」とのこと。



二酸化炭素を排出しない電気自動車『日産リーフ』

中山さんは「自分のデザインが採用されて、とてもうれしく思います。エコの気持ち皆さんに届けたいなと思います。」と話をしてくれました。
『日産リーフ』は、第12回しらさぎ駅伝競走大会に先導車として使用されるなど、町民の皆さんに親しみを持っていただけるよう、様々なイベントで活用されます。

かみのかわの郷土食・行事食 3月

【ひな祭り】 女の子の祭。桃の節供ともいう。節供とは季節の変わり目、節目であり、次の季節へのための準備または次の労働への物忌みの日で、休日としていました。

一般の家庭では、草もち、菱もち、ちらし寿司等を作り、また、節供のお祝いを戴いたお返しに菱もちを配る習慣があります。

桃の節供と呼ばれるのは、その季節のものというのも理由のひとつですが、桃には邪気を祓うという魔除けの信仰があったからだそうです。



草もち、菱もち、ちらし寿司などを供えました

ちらし寿司の作り方

材料 *かんぴょう 40g *卵 1個 *人参 80g *紅しょうが 50g
*ごぼう 80g *三つ葉 少々 *干しいたけ 5枚 *油揚げ 2枚
*刻みのり 少々 *酢レンコン 100g
*砂糖 大さじ7 *しょうゆ 大さじ7 *だしの素 大さじ1

作り方

- かんぴょうを戻し、1.5cmくらいに切り、人参は細い短冊切りにする。ごぼうはささがきにして水にさらしておく。干しいたけは戻して細切り、油揚げは縦3等分にして千切りにする。
- ①の材料をひたるくらいのだし汁で5分程度煮る。次に、砂糖大さじ4、しょうゆ大さじ4を入れて煮る。材料が煮えたら味を見て、調味料の残りを入れて仕上げる。
- 三つ葉はさつとゆでておく。
- 卵は薄く焼き、錦糸卵を作っておく。
- 酢飯に②の具を混ぜて、上に酢レンコン、紅しょうが、錦糸卵、三つ葉、刻みのりを飾り出来上がり。

▼問い合わせ先＝郷土食を考える集い実行委員会(産業振興課 農村振興係 ☎(56)9136)